



Quinze rouges gorgés de soleil aux accents méridionaux

Du Languedoc à la Vallée du Rhône en passant par la Corse, faites votre choix parmi ces vins généreux.

16,5/20 E59

DOMAINE DE BEAURENARD

Châteauneuf-du-Pape 2016
Nez frais et délicat qui laisse place à une bouche de fruits macérés, accompagnée par un élevage maîtrisé. Grande finesse de texture. **35 €**

16,5/20 H46

DOMAINE LECCIA

Patrimoine Pettale 2015
Garrigue, mûre et cerise burlat se confondent dans ce rouge dont les tanins s'assagissent d'ici trois ans. **32 €**

16,5/20 L48

DOMAINE LES MILLE VIGNES

Fitou Dennis Royal 2016
Profond et disert, ce vin élégant aux arômes de garrigue, violette et mûre dégage déjà une vraie plénitude. Emporté par sa finale aux très fins amers, il évoluera avec grâce. **45 €**

15,5/20 H33

CLOS CENTELLES

Minervo La Livinière 2013
Une explosion de fruits des bois ! La bouche a des saveurs franches et des tanins canailles. **19 €**

15,5/20 N57

MAS DEL PÉRIÉ

Cahors Les Acacias 2016
Un rouge à la sève mûre, sanguine et très fraîche. Son acidité et sa mâche en font un malbec d'une grande intensité. **27 €**

15/20 N48

CHÂTEAU SALETTES

Bandol 2015
Mourvèdre de demi-puissance, il



DOMAINE SAINT AMANT, Beaumes-de-Venise

Par la grâce du viognier !

En plein cœur des Dentelles de Montmirail, le domaine Saint Amant bénéficie de la fraîcheur liée à l'altitude. C'est d'ailleurs en son point culminant que la vigneronne **Camille Nosworthy** récolte les raisins destinés à la cuvée Grangeneuve : de la syrah et du grenache, mais aussi du viognier (10 %). « C'est l'altitude qui définit l'équilibre de nos vins », rappelle-t-elle. D'une grande finesse, Grangeneuve livre une bouche tendre et aromatique... grâce au viognier ! **R. L.**

offre déjà une matière pulpeuse et des tanins enrobés. **21 €**

15/20 A37

CHÂTEAU MANGOT

Saint-Émilion Grand cru 2015
Construit sur un fruit confituré, c'est un cru solaire à l'attaque élégante et aux amers de cacao en finale. **23 €**

15/20 H70

DOMAINE BRANA

Irouléguay 2014
Dense, frais, aux tanins accrocheurs. Beau jus sur la cerise noire. **25 €**

15/20 K57

DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O

Terrasses du Larzac
La Réserve d'O 2016
Il évoque les épices et les fruits au sucre. Bouche d'une belle définition, à la matière mûre. Ses tanins *al dente* lui donnent de l'allonge. **18 €**

15/20 C61

DOMAINE RABASSE CHARAVIN

Cairanne Cuvée d'Estevenas 2015
C'est un rouge équilibré, à la maturité

parfaitement gérée. Un jus fin et gourmand que l'on pourra garder quelques années. **20 €**

15/20 H44

DOMAINE DE LA RAMAYE

Gaillac Combe d'Avès 2015
Des tanins mûrs, une fine note végétale et un grain de bouche intéressant. Un vin séveux et atypique, à la finale mordante. **19 €**

14,5/20 J14

CHÂTEAU LASSALLE

Graves Quintessence 2015
Un bordeaux bien mûr, au fruit compoté et à la finale épicée. Il sera le complément idéal d'une grillade. **20 €**

14,5/20 E25

CLOS SIGNADORE

Patrimoine
A Mandria di Signadore 2017
Croquant, ce joli rouge corse exhale un nez plein et offre une bouche dense, aux tanins encore fermes. **22 €**

14,5/20 N27

DOMAINE SAINT AMANT

Beaumes-de-Venise
Grangeneuve 2015
Il est d'une séduction immédiate grâce à une douceur apportée par la pointe de viognier. C'est un vin à la fois digeste et joyeux, aux saveurs de soupe de fruits. **14,50 €**

14/20 L7

CHÂTEAU LAMARTINE

Cahors Expression 2015
Un élevage assez marqué caractérise ce vin à la bouche sérieuse. Un cahors d'un classicisme certain. **25 €**